

## Vinha Centenaria Acores



<b>KRAJ</b>	Portugalia
<b>MINIMALNA TEMPERATURA</b>	12.00 st.C
<b>REGION</b>	Azory
<b>APELACJA</b>	Açores IGP
<b>SZCZEP</b>	Alicante Branco, Arinto dos Açores, Verdejo
<b>ZAWARTOŚĆ ALKOHOLU</b>	12,0 %
<b>RODZAJ</b>	Wytrawne
<b>KOLOR</b>	Białe
<b>POJEMNOŚĆ</b>	750 ml

### Aromat:

W aromacie dominują nuty jodu, soli morskiej co świadczy o jego bliskim sąsiedztwie z oceanem. Te intensywne akcenty morskie są charakterystyczne dla win z wulkanicznych gleb Azorów. Dodatkowo, wyczuwalne są subtelne akcenty lipy, które wprowadzają element świeżości.

### Smak:

Na podniebieniu wino jest skoncentrowane, gęste z wyraźną i długą. Obecność soli i jodu w smaku potęguje odbiór morskiego charakteru. Taniny są delikatne, struktura wina jest elegancka i dobrze zbalansowana.

### Potrawy:

Tłuste ryby, wieprzowina po chińsku

**António Maçanita** jest jednym z najbardziej innowacyjnych i wpływowych winiarzy młodego pokolenia w Portugalii. Jego działalność obejmuje projekty w Alentejo i na Azorach.

W Alentejo prowadzi **Fitapreta**, rozpoczęte w 2004 roku we współpracy z Davidem Boothem, z celem wydobycia potencjału lokalnych winorośli. W 2016 roku Fitapreta zakupiła historyczny Paço do Morgado de Oliveira, który przekształcono w nowoczesną winiarnię. Wina Fitapreta charakteryzują się głębią smaku i szacunkiem dla lokalnych tradycji.

Na Azorach współtworzy **Azores Wine Company**, założoną w 2014 roku wraz z Filipe Rochą i Paulo Machado, mającą na celu ożywienie tradycji winiarskich na wyspie Pico. Maçanita angażuje się w odzyskiwanie rzadkich odmian winorośli, takich jak Terrantez do Pico czy Arinto dos Açores. Wina wyróżniają się świeżością, mineralnością i delikatną słonością.

Z kolei **Companhia dos Profetas e dos Villões** to projekt António Maçanity inspirowany wyjątkową kulturą i historią Madery oraz Porto Santo. Nazwa nawiązuje do lokalnych przydomków mieszkańców obu wysp — „Profetas” i „Villões” — podkreślając ich odrębność i silną tożsamość. Wina powstają z poszanowaniem atlantyckiego terroir, wulkanicznych gleb i tradycyjnych metod uprawy. Charakteryzują się świeżością, mineralnością oraz wyraźnym morskim charakterem typowym dla archipelagu Madery.

Filozofia Maçanity opiera się na odkrywaniu i promowaniu zapomnianych odmian winorośli oraz dostosowywaniu technik produkcji do specyfiki terroir, co sprawia, że jego wina są autentyczne i oryginalne.